

LES BLANCS | EXPRESSION

Riesling 2018

Un vin complexe et frais



Viticulture

Les vignes de ce Riesling sont plantées en grande majorité au lieu-dit Jungholtz sur la commune de Ribeauvillé. Cette parcelle jouit d'un excellent ensoleillement par son orientation Est/Sud-Est. Plantée au début des années 1960, elle s'adapte parfaitement à un sol marno-calcaire.

Les vignes sont labourées et enherbées un rang sur deux. Le travail de la vigne, selon les méthodes de la culture biologique, s'effectue avec soin et sans produits chimiques, afin de respecter les équilibres naturels.

Vinification

Les vendanges sont manuelles avec pressurage en raisins entiers avec une fermentation lente et un élevage sur lies fines.

Caractéristiques

Robe d'une couleur jaune clair.

C'est un grand classique du Domaine Agapé ! Le nez est floral avec des notes de muguet et de chèvrefeuille, et fruité avec des arômes de pomme verte et de pêche blanche.

En bouche, on retrouve une fraîcheur caractéristique soutenue par une belle minéralité. Ce vin est harmonieux, réveille les papilles et enveloppe bien le palais.

Accords mets et vins

Vin de gastronomie, il accompagne les crustacés, les poissons et les volailles. Il fonctionne également très bien avec la cuisine japonaise.



“Riesling” Appellation AOC Alsace

Millésime 2018

Cépage Riesling 100%

Âge des vignes 61 ans

Rendements 65 hl/ ha

Degré 13°

Sucres résiduels 3,5 g / l

Acidité 5,5 g / l

Potentiel de garde 3 à 5 ans

Servir Entre 8°C et 10°C

Conditionnement Bouteille flûte 75cl

